

ヴァローナ × ザ マンダリン オリエンタル 東京

【期間限定】秋の到来 - イートインで、テイクアウトで、お楽しみください

コラボレーションスイーツの数々、ショコラ・ヴィエノワズリー10種やスペシャルショコラドリンクをご提供



The
Mandarin
Oriental
Gourmet Shop

The Chocolate Of Chefs

最高品質のクーベルチュール（製菓用チョコレート）を提供し、世界中のトップシェフから認められるフランスのショコラブランド「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン 株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：アントナ・ナジブ）は、2023年10月2日（月）から10月22日（日）のまでの期間限定で、マンダリン オリエンタル 東京とコラボレーションし、ショコラ・ヴィエノワズリーやショコラ・パネットーネ、ショコラ・スイーツ、そしてショコラ・ドリンクを「ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ」にてご提供します。期間中、店内にはカカオやショコラをイメージした装飾を施し、目にも楽しいショコラの世界をご体験いただけます。

10種類のショコラ・ヴィエノワズリーは、マンダリン オリエンタル 東京のヘッドベーカー 中村友彦氏と、エグゼクティブ パストリーシェフのファビアン・マルタン氏が、ヴァローナのショコラ技術専門校「エコール・ヴァローナ 東京」と共同で開発しました。

ショコラ・スイーツは3種。ザ マンダリン オリエンタル グルメショップで人気の「KUMO®」には、ヴァローナの『マンジャリ』、『グアナラ』が使用されており、期間中はブラックベリーティーとチョコレートのフレーバーで販売されます。

気持ちの良い秋の季節に、テラスで、街を歩きながら楽しみたいくなる、ヴァローナの『トゥラカラム』を使用したスペシャルショコラドリンクや、今回のために開発されたスペシャル・ショコラ・パネットーネ（ヴァローナの『P125 クール・ド・グアナラ』、『グアナラ』使用）もそれぞれ1種類ずつ発売されます。

ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ内のイートインエリアで、テイクアウトをして、ぜひこれら期間限定のスイーツやドリンクをお楽しみください。



エグゼクティブ パストリーシェフ
ファビアン・マルタン（写真左）

コメント

滑らかで柔らかい「グアナラ」から、複雑でフルーティーな味わいの「マンジャリ」まで、ヴァローナのチョコレートはあらゆる味覚に対応することができ、カカオの世界を巡る、素晴らしい旅へと誘ってくれます。風味と食感の交響曲を生み出すヴァローナの魅惑的なチョコレートの数々は、私のクリエイティビティには欠かせないものです。

ヘッドベーカー
中村 友彦（写真右）

コメント

ヴァローナのチョコレートは繊細で洗練されていて、味、香りはもちろん色、食感までが美しい芸術作品のようです。特にダークチョコレートは、ピターで深みのある風味と官能的な甘さのバランスがすばらしい。バターをたっぷり使ったクロワッサン生地や、長時間発酵させたパネットーネ生地などのしっかりとした風味を持つ生地と合わせても、お互いの味わいを引き立てあってくれる点がとても気に入っています。

【販売アイテム】

記載価格は全て消費税込、()内はイートインの価格です

ヴィエノワズリー：期間限定

- クラフィン カフェ フランボワーズ (ヴァローナ オパリス使用) 486 円 (495 円)
- クラフィン マンダリン オリエンタル 東京ブレンドティー (ヴァローナ オパリス使用) 594 円 (605 円)
- エキゾチック プリオッシュ (ヴァローナ バイバ・ラクテ、ドゥルセ使用) 486 円 (495 円)
- ポストック ショコラ抹茶 (ヴァローナ P125 クール・ド・グアナラ使用) 486 円 (495 円)
- マダガスカル バナナロール (ヴァローナ マンジャリ、エクストラ・アメール使用) 486 円 (495 円)
- パン ヘルデュ グルマン (ヴァローナ オパリス、キャラメリア使用) 540 円 (550 円)
- パン スイス 抹茶チョコレート (ヴァローナ アゼリア使用) 486 円 (495 円)
- クイニーアマン ノアゼット (ヴァローナ ジャンドウジャ・ノワゼット・レ使用) 464 円 (473 円)
- フェナンシェ プラリネ ココナッツ (ヴァローナ プラリネ・アマンド・ノア・ド・ココ、インスピレーション・パッション、キャラメリア使用) 432 円 (440 円)
- フィナンシェ カカオ クール・ド・グアナラ (ヴァローナ P125 クール・ド・グアナラ、インスピレーション・フランボワーズ、アゼリア使用) 432 円 (440 円)

パネットーネ：

*テイクアウトのみの販売になります

- チョコレートとピーカンナッツのパネットーネ (ヴァローナ P125 クール・ド・グアナラ、グアナラ使用) 3,780 円*

ケーキ：

- バナナ ジンジャー (ヴァローナ マカエ、タナリヴァ・ラクテ、グアナラ使用) 1,026 円 (1,045 円)
- 柚子&ショコラ (ヴァローナ マンジャリ、グアナラ使用) 1,188 円 (1,210 円)
- KUMO® ブラックベリーティーとチョコレート (ヴァローナ マンジャリ、グアナラ使用) 2,160 円 (2,200 円)

ドリンク：

- “Valrhona” ホットチョコレート (ヴァローナ トウカラム使用) 648 円 (660 円)

期間：2023年10月2日(月)～10月22日(日)

営業時間：11:00～19:00

提供場所：ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ

お問合せ・ご予約：0120-806-823 (レストラン総合予約 9:00～21:00)

【ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ とは】

日本橋に位置する5つ星ホテル、マンダリン オリエンタル 東京が運営するグルメショップ。中央通りに面した「ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ」では、ホテルメイドのケーキやブレッド、サンドイッチやジャムなどのさまざまなグルメアイテムをご提供しております。

エグゼクティブ パストリーシェフ ファビアン・マルタンとヘッドベーカー 中村 友彦が指揮をとり、一つひとつ丹精を込めて、ご用意するホテルメイドのスイーツやブレッドは、店内でお召し上がりいただけるほか、お持ち帰りでもご利用いただけます。

【VALRHONA（ヴァローナ）とは】

1922年にフランス・ローヌ地方で創業以来、カカオの味わいにこだわり続け、世界中の生産者と二人三脚でカカオ栽培を行うと共に、独創的なアイデアと技術により、最高のショコラ素材へと昇華させてきたヴァローナ。美食の世界をけん引する世界中のトップシェフなど、プロフェッショナルたちから認められています。さらに、ショコラ専門技術校「エコール・ヴァローナ」にて多彩な研修プログラムを提供すると同時に、洋菓子の世界大会“クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー”を創設し、実行委員を務めるなど、ショコラの芸術性・文化性を高める活動に取り組んでいます。

ヴァローナは、環境や社会に配慮した事業活動を行い、説明責任や透明性など厳しい基準を満たしたサステナブル（持続可能）な企業のみにも与えられる B Corporation™を取得しています。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせフォーム <https://boutique.valrhona.co.jp/contacts/>

ヴァローナ ジャпон 公式ホームページ <https://100ans.valrhona.co.jp/>

エコール・ヴァローナ 東京 公式ホームページ <https://www.valrhona.co.jp/ecole/>

本件に関するお問い合わせ

ヴァローナ ジャпон 株式会社 マーケティング部 中村、上迫、篠永
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル

Email: pressejapon@valrhona-selection.com



https://www.instagram.com/valrhona_japon/



<https://www.facebook.com/valrhonajapon/>